Crème Brûlée / Crème Renversée
1,3 kg
100 portions

CODE EAN

303371 007815 8

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Crème Brûlée et Crème Renversée

INGRÉDIENTS

Sucre, dextrose, amidon de maïs, œufs entiers en poudre, gélifiants : algues Euchema transformées, carraghénanes ; arômes, sel, colorants : E100, E110.
Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :
- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : oeufs

- Traces d'allergènes potentiellement présents : fruits à coque, lait

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

Crème Brûlée : 1,3 kg de préparation en poudre Nestlé + 5 l de lait demi-écrémé + 5 l de crème liquide = 100 portions de crème brûlée.
1. Porter à ébullition le mélange de lait et de crème liquide.
2. Hors du feu verser en pluie tout en fouettant la préparation pour Crème brûlée, mélanger énergiquement pendant 3 minutes
3. Verser la préparation dans des ramequins et faire refroidir.
4. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser.

Crème Renversée : 1,3 kg de préparation en poudre Nestlé + 10 l de lait demi-écrémé = 100 portions de crème renversée
1. Porter à ébullition le lait.
2. Hors du feu, verser en pluie tout en fouettant la préparation en poudre pour Crème renversée, mélanger énergiquement pendant 3 minutes.
3. Verser la préparation dans des ramequins à crème renversée préalablement garnis de caramel, refroidir rapidement et stocker au réfrigérateur. Servir frais.

DOSAGES

Produit	Base	Lait	Crème liquide	Nombre de portions
Crème Brûlée	1,3 kg	5 L	5 L	100 portions
Crème Renversée	1,3 kg	10 L		100 portions

UTILISATION

La Crème Brûlée :
Classique en l'état ou parfumée avec une gousse de vanille.
Associée avec des zestes d'agrumes, du pralin, de la pâte à pistache, des fruits rouges, du beurre salé…
Epicée : Miel-safran, badiane, cardamome, gingembre…
Infusée avec des plantes aromatiques : thym, lavande, violette, thé, café, réglisse…

La Crème Renversée :
Crème Renversée au caramel, à la noix de coco, rhum-raisins...

Crème Brûlée / Crème Renversée
1,3 kg
100 portions

CODE EAN

303371 007815 8

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit en poudre	Pour 100 g de crème brûlée prête à consommer*	Pour 100 g de crème renversée prête à consommer**
Energie	1640 kJ 386 kcal	959 kJ 231 kcal	391 kJ 93 kcal
Protéines	1,9 g	2,9 g	3,4 g
Glucides	91 g	15,3 g	15,8 g
Lipides	1,6 g	17,6 g	1,8 g

*préparée avec du lait demi-écrémé et de la crème liquide

**préparée avec du lait demi-écrémé

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Une texture très crémeuse et une subtile saveur vanillée.
Une double utilisation permettant la réalisation de crème brûlée ou de crème renversée.
Une recette facilement personnalisable pour varier les plaisirs.
Une mise en oeuvre simple et rapide : pas de cuisson supplémentaire après la dispersion.

CONSERVATION - STOCKAGE

DLUO de 12 mois
A conserver dans un endroit sec et frais dans l'emballage d'origine.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)		303371 007815 8	1,3 kg	1,37 kg	186 x 76 x 185
Unité de distribution (UD)		303371 023649 7	7,8 kg	8,55 kg	383 x 240 x 206
Palette				452,65 kg	1200 x 800 x 1180

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
298/57D	1652637	6	10	5	50	300

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle, B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons